Torta de chocolate



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Remolacha rallada: 300 Gramos
Azucar: 500 Gramos
Crema de leche: 100 Milímetros
Manteca derretida: 160 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 2 Cucharadas
Huevos: 12 Unidades
Agua: 100 Milímetros
Cacao Amargo: 160 Gramos
Harina 0000: 400 Gramos

Para el relleno

Chocolate cobertura: 1 Kilo Gramos
Manteca: 100 Gramos
Leche Condensada: 600 Mililitros

Preparación de la Receta

- Batir a punto letra huevos y azúcar
- Calentar la *crema* y agua agregar el cacao y una vez disuelto agregar al batido
- Luego añadir la *remolacha* rallada , la *manteca*, *harina*, cacao amargo, bicarbonato y seguir batiendo hasta integrar sin grumos
- Repartir la mezcla en 3 moldes iguales previamente enmantados y enharinados
- Cocinar a 180ª C por 20 minutos aproximadamente, luego dejar enfriar y desmoldar.

Para Relleno

- Procesar la leche condensada con la *manteca* hasta obtener una *crema*
- Agregar el **chocolate** fundido y seguir procesando hasta homogeneizar

Para el armado

- Untar cada capa con el relleno enfriar y luego terminar de decorar enmascarando con el resto del relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate